|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  **Ульяновский техникум питания и торговли** | | |
| Наименование документа**: Методические указания для обучающихся по выполнению самостоятельной работы по ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04**  Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015 ГОСТ Р 52614.2-2006 (**п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)** | Редакция № 1  Изменение № 0 | **Лист \_\_\_ из \_\_** |
| **Экз. №** |

**Методические указания для обучающихся**

**по выполнению самостоятельной аудиторной работы**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**Ульяновск**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **РАССМОТРЕНЫ**  на заседании МК отделения сервиса  Протокол № \_\_от  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_\_ г.  Председатель МК\_\_\_\_\_\_  Т. Ю. Бесчетвертева | **РАССМОТРЕНЫ**  на заседании МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_ г  Председатель МК\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **РАССМОТРЕНЫ**  на заседании МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_ г  Председатель МК\_\_\_\_\_ |

Составитель: преподаватель высшей категории Кузнецова Л.П.

**Содержание**

**Введение**

**1.Структура и общие требования**

**2.Перечень аудиторной самостоятельной работы**

**3.Характеристика и описание заданий**

**3.1Методические указания по выполнению аудиторной и аудиторной**

**самостоятельной работы *для овладения знаниями***

**3.1.**1 Составление схем технологического цикла обработки сырья

**3.1.2** Методические рекомендации по составлению конспекта

**3.2 Методические указания по выполнению** **аудиторной и самостоятельной работы *для закрепления систематизации знаний***

**3.2.1** Разработка компьютерной презентации

**3.2.2** Освоение учебного материала с помощью ЭОР

**3.3 Методические указания по выполнению аудиторной и самостоятельной работы *для формирования умений, компетенций***

**3.3.1** Подготовка адаптированных рецептур

**3.4 Методические указания по выполнению** **выполнения аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы студентов по подготовке к** дифференцированному зачету

**4.Рекомендуемая литература (основная и дополнительная)**

**Введение**

Методические указания по выполнению самостоятельной работы являются частью учебно-методического комплекса попрофессиональному модулю

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Разработаны в соответствии с ФГОС СПО по программы специалистов среднего звена: **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Составлены в соответствии с содержанием рабочих программ, в соответствии с локальным актом техникума *«Положение о самостоятельной работе» от 05. 09.2018г.*

Рабочей программой учебной дисциплины

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

предусмотрены следующие виды аудиторной самостоятельной работы:

**1.** Составление схем технологического цикла обработки сырья и приготовления холодной кулинарной продукции

**2**. Разработка компьютерной презентации по теме: «Инновационные технологии, используемые при приготовлении холодных блюд и закусок»

**3**. Работа в программе шеф- эксперт

**4**. Изучение инновационных видов оборудования и новых видов сырья. Освоение учебного материала с помощью ЭОР

**5**. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте при приготовлении холодных блюд и закусок.

**Цели самостоятельной работы**:

**ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**МДК. 03.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

предусмотрены следующие виды аудиторной самостоятельной работы:

**1.** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.

**2.**Составление схем подбора оборудования, инвентаря, инструментов для технологического цикла приготовления холодных блюд с применением инновационных технологий, с учётом требований ХАССП и СанПиН

**3.** Сбор информации с использованием Интернет о новых и традиционных видах сырья в приготовлении приправ и добавок.

**4.** Подготовка презентации «Актуальные направления в расположении блюд в посуде»

**5.** Проработка конспектов по учебной и специальной литературе

**6.** Разработка адаптированных, авторских салатов сложного ассортимента

**7.** Составление схем размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте при приготовлении холодных блюд и закусок из мяса и птицы

* *обеспечить систематизацию и закрепление полученных теоретических знаний по темам:*

**Тема 1.1.**Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

**Тема 1.2.**Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

**Тема 1.3.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

**МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**Тема 2.1.** Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента

**Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента

**Тема 2.3.** Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента

**Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

**Тема 2.5.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

* *Обеспечить формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся*

**ПК.3.1** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

**ПК.3.2** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК.3.3** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учётом потребностей различных

**ПК.3.4** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК.3.5** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК.3.6** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК. 3.7** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ОК 1.** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

**ОК 2.** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

**ОК 3.** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

**ОК 4.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

**ОК 5**. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста

**ОК 7.** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

**ОК 9.** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

**ОК 10.** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

**ОК 11.** Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В методических указаниях рассмотрены формы, даны рекомендации, обучающимся по самостоятельному выполнению,примерные нормы времени на выполнение аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы по каждому заданию, рекомендуемая литература (основная и дополнительная), требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы, критерии оценки результатов выполнения самостоятельной работы.

**ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ АУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Виды самостоятельной работы** | **Максим нагрузка** | **Аудиторная самост. работа** | **Внеаудиторная самост. работа** |
| 1. | **МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента (43.02.15)** | **58** | **10** | **-** |
| 1.1 | Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. |  | **2** | **-** |
| 1.2 | Составление схем подбора оборудования, инвентаря, инструментов для технологического цикла приготовления холодных блюд с применением инновационных технологий, с учётом требований ХАССП и СанПиН |  | **2** | **-** |
| 1.3 | Сбор информации с использованием Интернет о новых и традиционных видах сырья в приготовлении приправ и добавок. |  | **2** | **-** |
| 1.4 | Подготовка презентации «Актуальные направления в расположении блюд в посуде» |  | **2** | **-** |
| 1.5 | Проработка конспектов по учебной и специальной литературе |  | **2** | **-** |
| 2. | **МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (43.02.15**) | **124** | **10** | **-** |
| 2.1 | Разработка адаптированных, авторских салатов сложного ассортимента региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, тёплых салатов, тапасов и пр.). |  | **2** | **-** |
| 2.2 | Разработка адаптированных, авторских канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов. Составление акта проработки. |  | **2** |  |
| 2.3 | Разработка адаптированных, авторских канапе рыбных и мясных продуктов |  | **2** |  |
| 2.4 | Разработка адаптированного, авторского холодного блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Составление акта проработки. |  | **2** |  |
| 2.5 | Составление схем размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте при приготовлении холодных блюд и закусок из мяса и птицы |  | **2** | **-** |

**1.Структура и общие требования**

Самостоятельная работа обучающихся по изучению профессионального модуля

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

предполагает:

* систематизацию и закрепление полученных теоретических знаний, практических умений, формированию общих и профессиональных компетенций, обучающихся;
* углубление и расширение теоретических знаний;
* формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
* развития познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
* формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;

Методические указания ориентируют обучающихся на самостоятельный разбор изучаемого материала и поиск возможных вариантов ответа на обозначенные контрольные вопросы по каждой из тем.

**Структурные элементы аудиторной самостоятельной работы**

* **Тема работы**
* **Задание**
* **Требования к знаниям, умениям, компетенциям**
* **Цель задания, указания к выполнению**
* **Ориентированный объем выполненного задания**
* **Основные требования к результатам работы**
* **Срок выполнения задания**
* **Литература**
* **Форма контроля выполнения внеаудиторной самостоятельной работы**

Выполнение заданий в рамках предлагаемой структуры самостоятельной работы обеспечит обучающемуся должную подготовку к текущему контролю успеваемости, промежуточной аттестации, государственной итоговой аттестации.

В методических указаниях обозначен список рекомендуемой литературы.

При необходимости, если возникли вопросы по выполнению самостоятельной работы или ее оформлению, обучающийся может обратиться за консультацией к педагогу с учетом его расписания.

* **Рекомендации обучающимся:**
* следует прочитать общие требования к выполнению аудиторной самостоятельной работы.
* найти в методических указаниях тему аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы.
* выяснить содержание работы и алгоритм, то есть порядок действий при её выполнении.
* в теме уяснить критерии, по которым будет оцениватьсяаудиторной самостоятельная работа.
* обратить внимание при подготовке аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы на формат выполнения каждой работы.

***Самостоятельная работа должна отвечать следующим требованиям:***

* быть выполненной лично или являться самостоятельно выполненной частью коллективной работы;
* представлять собой законченную разработку (законченный этап разработки), в которой раскрываются и анализируются актуальные проблемы по определенной теме и ее отдельных аспектов (актуальные проблемы изучаемой учебной дисциплины, профессионального модуля и соответствующей сферы практической деятельности);
* демонстрировать достаточную компетентность автора в раскрываемых вопросах;
* иметь учебную, научную и/или практическую направленность и значимость (если это учебно- исследовательская работа)
* содержать определенные элементы новизны (если это научно-исследовательская работа).

*Требования к оформлению самостоятельной работы:*

1. титульный лист оформляется по образцу, приведенному в Приложении А;
2. формат страниц - А 4;
3. поля страниц - 2-верхнее и нижнее, 3-левое, 1-правое;
4. нумерация страниц, таблиц, формул, рисунков;
5. ссылка на использованные источники;
6. список использованных источников.

Самостоятельная работа может быть представлена в электронном виде.

Самостоятельная работа выполняется в сроки, установленные педагогом в соответствии с графиком учебного процесса.

В том случае, когда самостоятельная работа не зачтена, обучающийся обязан переработать ее согласно замечаниям.

Студенты, не выполнившие самостоятельную работу, не допускаются к дифференцированному зачету.

**2.Перечень аудиторной самостоятельной работы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  1. | **Наименование разделов, тем** | **Вид самостоятельной работы** | **Знания, умения, формируемые компетенции** | **Формы контроля** |
| **МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента (43.02.15)** | | | | |
| . | **Тема 1.1.**  Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. | ПК 3.1-3.7  ОК 1-7,9-11 | Проверка и оценка письменно оформленных нормативных документов в соответствии с требованиями |
|  | **Тема 1.2.**  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | Составление схем подбора оборудования, инвентаря, инструментов для технологического цикла приготовления холодных блюд с применением инновационных технологий, с учётом требований ХАССП и СанПиН |  | Проверка и оценка правильности составления алгоритма составления схем размещения оборудования |
| Сбор информации с использованием Интернет о новых и традиционных видах сырья в приготовлении приправ и добавок. | Проверка и оценка конспекта |
| Подготовка презентации «Актуальные направления в расположении блюд в посуде» | Оценка электронной презентации и её представления на занятии |
| **Тема 1.3.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | Проработка конспектов по учебной и специальной литературе | Проверка и оценка конспекта |
| **МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (43.02.15**) | | | | |
| 9. | **Тема 2.2.**  Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента  **Тема 2.3.**  Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента  **Тема 2.4.**  Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | Разработка адаптированных, авторских салатов сложного ассортимента.  Разработка адаптированных, авторских канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов; канапе рыбных и мясных продуктов  Разработка адаптированного, авторского холодного блюда из рыбы и нерыбного водного сырья | ПК 3.2.-3.7  ОК 1-7,9-11  ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7 ЛР 18, 23,21  ОК 1-7,9,10  ПК3.1-3.7 ЛР 18, 23,21 | Оценка правильности разработки рецептур |
|  | **Тема 2.5.**  Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента | Составление схем размещения оборудования, инвентаря, инструментов на раб. месте при приготовлении хол блюд и закусок из мяса и птицы | ПК 3.2.-3.7  ОК 1-7,9-11 | Проверка и оценка правильности составления алгоритма составления схем размещения оборудования |

**Примеры оформления указаний самостоятельной работе**

**3. Характеристика и описание заданий**

**3.1Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы *для овладения знаниями***

**3.1.1. Методические рекомендации по** **работе с нормативной и технологической документацией, справочной литературой**

**1.Тема работы:**

**МДК 03.01 (43.02.15**) Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

**2.Задание:**

**3.1.2 Методические рекомендации по разработке и составлению схем**

**1.Тема работы:** *Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой*

**3.Требования к знаниям, умениям, компетенциям:**

*овладеть* ПК 3.1-3.7 *формировать* ОК 1-7,9-11

**4.Цель задания, указания к выполнению**

-Внимательно изучите нормативную и технологическую документацию:

1)ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.;

2) ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

3) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

- Определите последовательность расположения холодных блюд и закусок в зависимости от вида основных продуктов и сырья, кулинарной и тепловой обработки блюд.

- Проанализируйте изменения норм вложения продуктов и сырья, массы готовых блюд по колонкам Сборника рецептур в зависимости от категории предприятий общественного питания.

-Распределите подходящий перечень холодных блюд и закусок для указанных ПОП по классификационным признакам специализации согласно ГОСТ 30389 - 2013и заполните таблицу

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование предприятия (объекта) общественного питания | Ассортиментный перечень холодных блюд и закусок |
| Ресторан |  |
| Кафе |  |
| Бар |  |
| Столовая |  |
| Предприятие быстрого обслуживания |  |
| Закусочная |  |
| Кафетерий |  |
| Буфет |  |
| Магазин (отдел кулинарии) |  |

**5.Ориентированный объем выполненного задания**

Работа выполняется письменно.

Затраты времени при составлении таблицы зависят от сложности материала по теме, индивидуальных особенностей студента и определяются преподавателем. Ориентировочное время на подготовку занятия – 1 ч

**6.Основные требования к результатам работы**

***Критерии оценки:***

«Отлично»- Задание выполнено в полном объёме, указан соответствующий перечень холодной кулинарной продукции.

«Хорошо»- Задание выполнено не в полном объёме или несущественными недостатками.

«Удовлетворительно»- Задание выполнено не в полном объёме, или с несущественными недостатками,

«Неудовлетворительно»- Задание не выполнено в полном объёме, отсутствует более 50% элементов схемы.

Максимальное количество баллов: 18.

17-18 баллов соответствует оценке «5»

15-16 баллов – «4»

14-13 баллов – «3»

менее 12 баллов – «2»

**7.Срок выполнения задания**

**Структурные элементы аудиторной самостоятельной работы**

8.Литература : 1)ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.;

2) ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

3) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

4)Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 208 с.

**9.Форма контроля выполнения аудиторной самостоятельной работы**

Контроль проводиться в виде проверки правильности оформления таблицы преподавателем.

**МДК 03.01 (43.02.15**) Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

**МДК 03.02 (43.02.15**) Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

**2.Задание:** *Составление схем технологического цикла обработки сырья, подбора и размещения оборудования.*

**3.Требования к знаниям, умениям, компетенциям:**

*овладеть* ПК 3.1-3.7 *формировать* ОК 1-7,9-11

**4.Цель задания, указания к выполнению**

Внимательно прочитайте технологический цикл обработки сырья и приготовления холодной кулинарной продукции. Разложите процесс обработки сырья и приготовления холодной кулинарной продукции на короткие смысловые цепочки и выпишите их на отдельных строках.

Пример:

**«Первичная обработка овощей»**

* Сортировка
* Мытьё
* Очистка
* Доочистка
* Нарезка (приготовление полуфабрикатов)

**«Первичная обработка рыбы»**

* Оттаивание мороженой рыбы
* Вымачивание солёной рыбы
* Очистка от чешуи
* Удаление головы, плавников
* Потрошение
* Промывание
* Разделка

**«Первичная обработка мяса»**

* Оттаивание
* Обмывание
* Обсушивание
* Кулинарный разруб
* Обвалка
* Зачистка
* Сортировка

«Процесс приготовления холодной кулинарной продукции»

* Первичная обработка сырья
* Тепловая обработка сырья
* Нарезка
* Соединение ингредиентов
* Заправка соусом
* Порционирование
* Оформление
* Подача

**5.Ориентированный объем выполненного задания**

Работа выполняется письменно.

Затраты времени при составлении схем зависят от сложности материала по теме, индивидуальных особенностей студента и определяются преподавателем. Ориентировочное время на подготовку занятия – 1 ч

**6.Основные требования к результатам работы**

***Критерии оценки:***

«Отлично»- Задание выполнено в полном объёме, логическая цепочка отражает всю схему первичной обработки сырья и процесса приготовления холодной кулинарной продукции.

«Хорошо»- Задание выполнено не в полном объёме или несущественными недостатками, отсутствует один элемент схемы.

«Удовлетворительно»- Задание выполнено или не в полном объёме, или с несущественными недостатками, отсутствуют 2-3 элемента схемы.

«Неудовлетворительно»- Задание не выполнено в полном объёме, отсутствует более 50% элементов схемы.

Максимальное количество баллов: 15.

14-15 баллов соответствует оценке «5»

11-13 баллов – «4»

8-10 баллов – «3»

менее 8 баллов – «2»

**7.Срок выполнения задания**

**Структурные элементы аудиторной самостоятельной работы**

8.Литература

**9.Форма контроля выполнения аудиторной самостоятельной работы**

Контроль проводиться в виде проверки правильности оформления схемы преподавателем.

**3.1.3.Написание конспекта первоисточника.** **Подготовка информационного сообщения.**

**1.Тема работы:**

**МДК 03.01 (43.02.15**) Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

**2.Задание:** *доработать конспект лекции, с использований информации сети интернет*

**3.Требования к знаниям, умениям, компетенциям:**

*овладеть* ПК 3.1-3.7 *формировать* ОК 1-7,9-11

**4.Цель задания, указания к выполнению**

***Написание конспекта первоисточника***(статьи, моногра­фии, учебника, книги и пр.) – представляет собой вид внеауди­торной самостоятельной работы студента по созданию обзора информации, содержащейся в объекте конспектирования, в более краткой форме.

В конспекте должны быть отражены основные принципиальные положения источника, то новое, что внес его автор, основные методологические положения работы, аргументы, этапы доказательства и выводы. Ценность конспекта значительно повышается, если студент излагает мысли своими словами, в лаконичной форме.

Конспект должен начинаться с указания реквизитов ис­точника (фамилии автора, полного наименования работы, места и года издания). Особо значимые места, примеры выделяются цветным подчеркиванием, взятием в рамку, пометками на полях, чтобы акцентировать на них внимание и прочнее запомнить.

**5.Ориентированный объем выполненного задания**

Работа выполняется письменно. Озвучиванию подлежат главные положения и выводы работы в виде краткого устного сообщения (3-4 мин) в рамках теоретических и практических занятий.

Затраты времени при составлении конспектов зависят от сложности материала по теме, индивидуальных особенностей студента и определяются преподавателем. Ориентировочное время на подготовку конспекта – 1 ч

**6.Основные требования к результатам работы**

***Критерии оценки:***

* содержательность конспекта, соответствие плану, 3 балла;
* отражение основных положений, результатов работы  
  автора, выводов, 5 баллов;
* ясность, лаконичность изложения мыслей студента, 3 балла;
* наличие схем, графическое выделение особо значимой  
  информации, 1 балл;
* соответствие оформления требованиям, 1 балл;
* грамотность изложения, 1 балл;
* конспект сдан в срок, 1 балл.

Максимальное количество баллов: 15.

14-15 баллов соответствует оценке «5»

11-13 баллов – «4»

8-10 баллов – «3»

менее 8 баллов – «2»

**7.Срок выполнения задания**

**Структурные элементы аудиторной самостоятельной работы**

**8.Литература**

**9.Форма контроля выполнения аудиторной самостоятельной работы**

Контроль проводиться в виде проверки конспектов преподавателем.

**3.2 Методические указания по выполнению** **аудиторной самостоятельной работы *для закрепления и систематизации знаний***

**3.2.1 *Создание материалов-презентаций***

***ОК.1, ОК.2, ОК.4***

**1. Тема работы:**

**МДК 03.01 (43.02.15)** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

**2.Задание: создать электронную презентацию**

**3.Требования к знаниям, умениям, компетенциям**

*освоить* З, *формировать* ***ОК.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.5, ОК.6, ОК.7***

**4.Цель задания, указания к выполнению**

***Создание материалов-презентаций***– это вид само­стоятельной работы студентов по созданию наглядных инфор­мационных пособий, выполненных с помощью мультимедийной компьютерной программы PowerPoint (приложение). Этот вид работы требует координации навыков студента по сбору, систе­матизации, переработке информации, оформления ее в виде подборки материалов, кратко отражающих основные вопросы изучаемой темы, в электронном виде. То есть создание мате­риалов-презентаций расширяет методы и средства обработки и представления учебной информации, формирует у студентов навыки работы на компьютере.

Материалы-презентации готовятся студентом в виде слайдов с использованием программы Microsoft PowerPoint. В качестве материалов-презентаций могут быть представлены результаты любого вида внеаудиторной самостоятельной рабо­ты, по формату соответствующие режиму презентаций.

**5.Ориентированный объем выполненного задания**

Затраты времени на создание презентаций зависят от степе­ни трудности материала по теме, его объема, уровня сложности создания презентации, индивидуальных особенностей студента и определяются преподавателем.

Ориентировочное время на подготовку – 1,5 ч

**6.Основные требования к результатам работы**

***Критерии оценки***

* соответствие содержания теме, 1 балл;
* правильная структурированность информации, 5 баллов;
* наличие логической связи изложенной информации, 5 балл;
* эстетичность оформления, его соответствие требова­ниям, 3 балла;
* работа представлена в срок, 1 балл.

Максимальное количество баллов: 15.

14-15 баллов соответствует оценке «5»

11-13 баллов – «4»

8-10 баллов – «3»

менее 8 баллов – «2»

**7.Срок выполнения задания**

Задания выдаются на одном из первых занятий, презентации выполняются и сдаются после изучения соответствующей темы на занятии

**8.Литература**

**3.2.2  *Освоение учебного материала с помощью ЭОР***

***ОК.1, ОК.2, ОК.4***

**1. Тема работы:**

**МДК 03.01 (43.02.15)** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

**2.Задание: написать реферат**

**3.Требования к знаниям, умениям, компетенциям**

*освоить* З, *формировать* ***ОК.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.5, ОК.6, ОК.7***

**4.Цель задания, указания к выполнению**

**Реферат** –краткая запись идей,содержащихся водном или нескольких источниках, которая требует умения сопоставлять и анализировать различные точки зрения.

Реферат – одна из форм интерпретации исходного текста или нескольких источников. Поэтому реферат, в отличие от конспекта, является новым, авторским текстом. Новизна в данном случае подразумевает новое

изложение, систематизацию материала, особую авторскую позицию при сопоставлении различных точек зрения.

Реферирование предполагает изложение какого-либо вопроса на основе классификации, обобщения, анализа и синтеза одного или нескольких источников.

Специфика реферата (по сравнению с курсовой работой):

* не содержит развернутых доказательств, сравнений, рассуждений, оценок,
* дает ответ на вопрос, что нового, существенного содержится в тексте.

**Виды рефератов**

|  |  |
| --- | --- |
| По полноте изложения | Информативные (рефераты- конспекты) |
| Индикативные (рефераты- резюме) |
| По количеству реферируемых источников | Монографические |
| Обзорные |

**Структура реферата:**

1. титульный лист;
2. план работы с указанием страниц каждого вопроса, подвопроса

(пункта);

1. введение;
2. текстовое изложение материала, разбитое на вопросы и подвопросы (пункты, подпункты) с необходимыми ссылками на источники, использованные автором;
3. заключение;
4. список использованной литературы;
5. приложения, которые состоят из таблиц, диаграмм, графиков, рисунков, схем (необязательная часть реферата).

Приложения располагаются последовательно, согласно заголовкам, отражающим их содержание.

Реферат оценивается научным руководителем исходя из установленных кафедрой показателей и критериев оценки реферата.

**Критерии и показатели, используемые при оценивании учебного реферата**

|  |  |
| --- | --- |
| Критерии | Показатели |
| 1.Новизна  реферированного текста  Макс. - 20 баллов | * актуальность проблемы и темы; * новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы;   наличие авторской позиции, самостоятельность суждений |
| 1. Степень раскрытия сущности проблемы   Макс. - 30 баллов | * соответствие плана теме реферата; * соответствие содержания теме и плану реферата; * полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы; * обоснованность способов и методов работы с материалом; * умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал; * умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы. |
| 1. Обоснованность выбора источников   Макс. - 20 баллов | * круг, полнота использования литературных источников по проблеме; * привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.). |
| 1. Соблюдение требований к оформлению   Макс. - 15 баллов | * правильное оформление ссылок на используемую литературу; * грамотность и культура изложения; * владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы; * соблюдение требований к объему реферата; * культура оформления: выделение абзацев. |
| 5. Грамотность  Макс. – 15 баллов | * отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей; * отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; * литературный стиль. |

**Оценивание реферата**

Реферат оценивается по 100 балльной шкале, балы переводятся в оценки успеваемости следующим образом:

* 86 – 100 баллов – «отлично»;
* 70 – 75 баллов – «хорошо»;
* 51 – 69 баллов – «удовлетворительно;
* мене 51 балла – «неудовлетворительно».

Баллы учитываются в процессе текущей оценки знаний программного материала.

**3.3 Методические указания по выполнению аудиторной и самостоятельной работы *для формирования умений, компетенций***

**3.3.1** Подготовка адаптированных рецептур

***ОК.1, ОК.2, ОК.4***

**1. Тема работы:**

**МДК 03.01 (43.02.15)** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента

Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента

Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

**2.Задание: составить технологическую карту на продукцию предприятий общественного питания**

**3.Требования к знаниям, умениям, компетенциям**

*освоить* З, *формировать* ***ОК.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.5, ОК.6, ОК.7***

**4.Цель задания, указания к выполнению**

***Технологическая карта состоит из разделов:***

1. Наименование изделия, № рецептуры, № колонки (тип предприятия: ресторан, кафе, столовая) и данные информационного источника (например, Сборник рецептур блюд 2016г.). Обозначение колонки может ставиться через дробь (1, 2, 3) после № рецептуры (например, №254/3).
2. Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия). Перечисляются все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда (изделия).
3. Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, выхода полуфабриката и готового изделия. Здесь указываются нормы закладки продуктов массой брутто и нетто на 1 и более порций, выхода полуфабрикатов и готовой продукции.
4. Описание технологического процесса приготовления. В этом разделе должно содержаться подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), в том числе выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также правила подачи и оформление блюда.

***Пример:***

**Технологическая карта**

Наименование блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рецептура №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Колонка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Сборник рецептур\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | На 1 порцию | | На n порций | |
| Брутто,г | Нетто,г | Брутто,г | Нетто,г |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход |  |  |  |  |

**Краткое описание технологического процесса**

**Качественная оценка готового блюда**

**Критерии оценивания**

**«Отлично»** - задание выполнено в полном объёме, колонка выбрана правильно, источник информации обозначен, все графы и строки в таблице озаглавлены и заполнены правильно, единицы измерения соответствуют показателям, технология приготовления, оформление и подача написаны правильно.

**«Хорошо»** - задание выполнено не в полном объёме или с несущественными недостатками, колонка выбрана правильно, не указан источник информации, графы и строки озаглавлены заполнены правильно, но с несущественными недостатками, единицы измерения не совсем соответствуют показателям, технология приготовления, оформление и подача написаны правильно.

**«Удовлетворительно»** - задание выполнено или не в полном объёме, или с существенными недостатками, колонка указана не правильно, не указан источник информации, графы и строк озаглавлены и заполнены полностью, единицы измерения не всегда соответствуют показателям, технология приготовления, оформление и подача написаны правильно.

**«Неудовлетворительно»** - задание выполнено на 50%.

3.4 Методические указания по выполнению выполнения аудиторной и **внеаудиторной самостоятельной работы студентов по подготовке к** дифференцированному зачету

**1.Тема работы** *все темы программы учебной дисциплины*

**2.Задание**:*подготовиться к дифференцированному зачету*

**3.Требования к знаниям, умениям, компетенциям**

*Освоить З, формировать общие компетенции*

**4.Цель задания, указания к выполнению**

Изучение профессионального модуля

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

завершается дифференцированным зачетом. Подготовка к дифференцированному зачету предполагает устранение у обучающегося имеющихся пробелов в знаниях, углубление, систематизацию и упорядочение знаний. На дифференцированном зачете обучающийся демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения данной учебной дисциплине.

Вначале следует просмотреть весь материал по сдаваемой дисциплине, отметить для себя трудные вопросы. Обязательно в них разобраться. В заключение еще раз целесообразно повторить основные положения, используя при этом конспекты лекций.

**Ориентированный объем выполненного задания**

• Лучше сразу сориентироваться во всем материале и обязательно расположить весь материал согласно вопросам, обсуждаемым на занятиях эта работа может занять много времени, но все остальное – это уже технические детали (главное – это ориентировка в материале!).

• Сама подготовка связана не только с «запоминанием». Подготовка также предполагает и переосмысление материала, и даже рассмотрение альтернативных идей.

**2.Основные требования к результатам работы**

• Сначала обучающийся должен продемонстрировать, что он «усвоил» все, что требуется по программе обучения, и лишь после этого он вправе высказать иные, желательно аргументированные точки зрения.

**3.Срок выполнения задания**

**5.Форма контроля выполнения внеаудиторной самостоятельной работы**

**4.Рекомендуемая литература (основная и дополнительная)**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
12. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
20. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с
21. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2018. – 416 с.
22. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 352 с..
23. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.
24. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 208 с.
    * 1. Электронные издания:
25. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
26. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
27. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
28. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
29. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
30. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
31. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
32. [http:/ /www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)
    * 1. **Дополнительные источники:**

На усмотрение образовательной организации.

**Список литературы актуализирован** на заседании МК отделения «Сервиса»

Протокол № \_1\_от 30.08. 2022г. Председатель МК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/подпись/

Т.Ю. Бесчетвертева